# Raclette Grill

## RA - 2944

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
User Manual

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

**Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing alvorens uw toestel te gebruiken.**

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer het te gebruiken.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht. Houd het toestel buiten het bereik van kinderen of van ontoerekeningsvatbare personen.
- Controleer regelmatig of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Een beschadigd snoer dient te worden vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*). De stekker dient uit het stopcontact verwijderd te worden vooraleer het toestel te reinigen.
- Herstellingen dienen te gebeuren door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge plaats.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant aanbevolen werden. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met eetwaren.
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel en dat u evenmin de warme onderdelen aanraakt. Gebruik de plastic handvatten. Zorg ervoor dat niets in aanraking komt met het verwarmingselement.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke omdat deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- De pannetjes zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik daarom geen harde of scherpe voorwerpen om het voedsel er uit te nemen, omdat U anders stukjes ervan in het voedsel zou kunnen terugvinden. Gebruik een houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is.
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht de plaats tijdens de werking.
- Bekwame gekwalificeerde dienst : « na verkoop »-dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

**Gebruiksaanwijzing**
Vóór het eerste gebruik moet U de grillplaat en de pannetjes invetten. Vóór het eerste gebruik raden wij U aan de grillplaat en de pannetjes te reinigen met een natte doek. Bij het aanzetten kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode). Het toestel moet altijd gedurende 10 minuten op de hoogste stand voorverwarmd worden. Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken om eventuele vetspatjes te voorkomen.

**Grill**
Plaats het toestel in het midden van de tafel. Snijd het vlees in kleine stukjes zodat U de braadtijd kan verminderen. Leg de stukjes vlees op een schotel of op een houten plankje. De uitgenodigden kunnen dan zelfhet vlees nemen en grillen. De pannetjes kunnen gebruikt worden om toasties te grillen, fruit te koken, eieren of aardappelen te bakken, en vele andere voedingswaren. Het klaargemaakte vlees kan met verschillende sausen, salade of stokbrood geserveerd worden.

**Raclette**
Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt U originele raclettekaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snij de kaas in schijven van 2 mm. Kook aardappelen in de schil en plaats ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden. Plaats het toestel in het midden van de tafel. Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 tot 4 minuten. Wanneer de kaas een goud-bruine kleur krijgt mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper. Raclette wordt geserveerd met rauwe ham of Bündner vlees, uitjes en augurken. Schenk er een droge wijn bij.

**Reiniging**
Haal de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als U het apparaat wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen. Veeg de binnenkant van het toestel schoon met een zachte doek of een stuk keukenpapier. Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop, dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt. Schuur nooit de binnen- of buitenkant en gebruik geen staalwol, omdat U anders de oppervlakten ernstig beschadigt. Dompel niet onder in water of andere vloeistoffen.

**Aanwijzingen ter bescherming van het milieu**

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

**POUR VOTRE SECURITE**

**Lisez attentivement la notice avant utilisation de votre appareil**

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche. Ne le laissez ni à la portée des enfants ni à la portée de personnes non responsables.
- Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiqué dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour tout autre raison. Ne le mettez jamais au lave vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service qualifié compétent(*).
- La prise doit être retirée avant de nettoyer l'appareil.
- Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Évitez d'enrouler le cordon au tour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute. Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vousmême, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez les poignées en plastique. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe, etc., lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Il est conseillé de placer une revêtement thermifuge entre votre table et l'appareil (dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur votre nappe ou table) Votre « party set » dispose de petites pelles, veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de ces dernières car vous pourriez alors retrouver des éclats du revêtement dans la nourriture.
- Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation
- Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent. Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement

(*)Service qualifié compétent: Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

**Mode d'emploi**
Avant la première utilisation, veuillez S.V.P. lubrifier les plaques anti-adhésives avec de l'huile. Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide. Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération). Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes à la température la plus élevée. Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veillez à poser un tissu à nettoyage facile sous la raclette.

**Grill**
Posez le grill-raclette au milieu de la table. Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même. Vous pouvez griller des toasts, faire cuire ou napper des fruits, griller des oeufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc. Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces, salades ou de baguette.

**Raclette**
La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur. Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le grill afin de les garder chauds. Posez le grill-raclette au milieu de la table. Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et mettez-les dans l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes. Dès que le fromage prend une belle couleur brun doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le napper sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu. La raclette s'accompagne dejambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.

**Nettoyage**
Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux, Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infiltre pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil. Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

**Renseignements pour la protection de l'environnement**

Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménager à la fin de son existence mais doit être remis à une point de ralliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boite vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.
Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

**WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN**

**Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung ehe Sie Ihr Gerät benutzen.**

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt ehe Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals bei Gebrauch unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder oder unzurechnungsfähige Personen vom Gerät fern.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Schnur nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Schnur oder des Gerätes letzteres nicht benutzen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Eine beschädigte Schnur sollte von einem Fachmann (*) ausgewechselt werden. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, ehe Sie das Gerät reinigen. Für Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Schnur, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, daß zufälligerweise die Schnur nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Schnur nicht um das Gerät oder biegen Sie sie nicht. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, daß das Gerät vollständig erkaltet ist, ehe Sie es reinigen oder wegräumen
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, daß die Schnur nicht mit den warmen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt. Berühren Sie nicht die warmen Teile des Gerätes, sondern benutzen Sie die Plastikgriffe. Achten Sie darauf, daß das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt. Achten Sie darauf, daß die warmen Teile während des Gerätes nicht mit leicht entfammbarern Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr!
- Wir empfehlen Ihnen, eine wärmewehrende Auflage als Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen). Bei Ihrem Party-Set sind Pfännchen mitgeliefert. Achten Sie darauf, daß Sie die Beschichtung nicht verkratzen, da die Teilchen ansonsten in die Nahrung gelangen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn es nicht benutzt wird. Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig. Bei Gebrauch den Raum durchlüften.

(*)Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

**Gebrauchsanweisung**
Vor dem ersten Gebrauch bitte die Pfanne und Pfännchen einölen. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Grillplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch reinigen. Beim ersten Gebrauch können Rauch und Gerüche wahrgenommen werden, welche durch das Verbrennen von Schutzfetten entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften). Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill auf der höchsten Stufe während ca. 10 Minuten an. Um Ihre Tischdecke vor Fettspritzern zu schützen, legen Sie ein leicht zu reinigendes Tischtuch unter das Gerät.

**Grill**
Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde. Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Happen. Diese werden schneller gar. Servieren Sie das so vorbereitete Fleisch auf einer Platte oder auf einem Holzbrett. Jeder Esser nimmt sich dann eine entsprechende Menge auf seinen Teller und grillt seine Stücke selbst auf der Grillplatte. In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Spiegeleier braten, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr. Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.

**Raclette**
Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden. Bereiten Sie Kartoffeln mit Schale vor, welche Sie entweder in einem geschlossenen Topf oder auf der Grillfläche warmhalten. Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie sie in das Gerät. Der Käse beginnt nach ca. 3-4 Minuten an zu schmelzen. Sobald der Käse eine goldgelbe Tönung angenommen hat, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Würzen Sie den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer. Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.

**Pflegehinweise**
Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen bevor es gereinigt wird. Reinigung der Innenseite des Gerätes nur mit einem Tuch oder Schwamm. Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich daß keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt. Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden. Gerät nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

**Hinweise zum Umweltschutz**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**Please read these instructions carefully before using the appliance.**

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher. Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*).Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment. Never use accessories which are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it. Stand the appliance on a table or flat surface. Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Never touch the hot parts of the appliance, always make use of the plastic handles. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. It is advised to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Your "party set" is equipped with little skimmers, make sure not to scratch their special coating as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat resistant plastic one
- Unplug the appliance when not in use. Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated. Provide proper ventilation when using the appliance.

(*)Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

UK STYLE PLUG WIRING INSTRUCTIONS (IN THE UK ONLY)

This product must only be used from a 13 amp power socket. If a BSI 363 approved 13 amp plug is used, it should be fitted with a 13 amp fuse. The wires on the power cord are colour coded: blue = neutral, brown = live, green or green & yellow = earth. The blue wire must be connected to the terminal marked N or coloured in black. The brown wire must be connected to the terminal marked L or coloured in red. The green (& yellow) wire must be connected to the terminal marked E or coloured in green (& yellow).

**Instructions for use**
Before using it for the first time, clean the grill plate and the raclette-pans with a wet cloth. When it is first switched on, the raclette-grill may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off We therefore recommend that you heat up the raclette-grill for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period). Always pre-heat your appliance on the highest level during more or less 10 minutes before using it. In order to prevent grease stains on your table cloth, don't forget to put another, easy-washing cloth under your appliance.

**Grill**
Put the raclette-grill in the middle of the table. Cut the meat into small pieces. You thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. Your guests can then choose the quantity of meat they wish and grill it on the grill plate. You can grill toasts in the raclette pans, cook fruit through or over, fry eggs or potatoes and many other things. You may serve the grilled meat with different sauces, salad or French baguette.

**Raclette**
Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using the original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into slices (more or less 2 mm thick). Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl or on the grill, in order to keep them warm. Put the raclette-grill in the middle of the table. Put the cheese into the raclette pans and place them under the heating tube. The cheese will melt after 3 or 4 minutes. As soon as the cheese has melted and taken a brownish-golden colour, you can serve it as it is on the plates or spread it out on the potatoes in their skin. Add some fresh ground black pepper. Raclette is served with raw ham or "Bindner" meat, little onions and pickles, as well as a dry wine.

**Cleaning**
Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down. Wipe the inside and the edges of the appliance with a paper towel or a soft cloth. Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots. Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.

**Guidelines for protection of the environment**

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection..